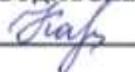


АДМИНИСТРАЦИЯ
МО «СВЕТЛОВСКИЙ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ»
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 3

РАСМОТРЕНА
на заседании
ШМО учителей
предметов технологии
ИЗО, физической культуры и ОБЖ
(протокол №1 от 26.08.14 г.)
Руководитель ШМО

 И. Л. Кариневская

СОГЛАСОВАНА

на методическом совете
(протокол №2 от 28.08.14 г.)

Председатель методического
Совета



Н. А. Нетесова

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ СОШ № 3
(приказ № 206/од от 28.08.14 г.)



Л. В. Ракович

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПО ТЕХНОЛОГИИ, 7 КЛАСС
(ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ, базовый уровень)
2014-2015 учебный год**

г. Светлый

2014 г.

Критерии оценивания учащихся 5-8 классов

№ п.п	оценки	Знание учебного материала	Точность обработки изделия	Норма времени выполнения	Правильность выполнения трудовых приемов	Организация рабочего времени	Соблюдение правил дисциплины и т/б
1	2	3	4	5	6	7	8
1	«5»	Ответы отличаются глубокими знаниями учебного материала, свидетельствуют о способности самостоятельно находить причинно-следственные зависимости и связь с практикой	Точность размеров изделия лежит в пределах 1/3 допуска	Норма времени меньше или равна установленной	Абсолютная правильность выполнения трудовых операций	Учащийся показал грамотное соблюдение правил организации рабочего места	Нарушений дисциплины и правил т/б в процессе занятия учителем замечено не было
2	«4»	В ответах допускаются незначительные неточности, учащиеся почти самостоятельно находят причинно-следственные зависимости в учебном материале, связи его с практикой	Точность размеров изделия лежит в пределах ½ поля допуска	Норма времени превышает установленного на 10-15 %	Имеют место отдельные случаи неправильного выполнения трудовых приемов, которые после замечания учителя не повторяются	Имели место отдельные случаи нарушения правил организации рабочего места, которое после замечания учителя не повторяются	Имели место отдельные случаи нарушения дисциплины и т/б, которые после замечания учителя не повторяются
3	«3»	В ответах допускаются неточности, исправляемые только с помощью учителя, учащиеся не могут сами выделить в учебном материале причинно-следственные связи, связать его с практикой	Точность размеров изделия лежит в пределах поля допуска	Норма времени превышает установленную на 20% и более	Имеют место случаи неправильного выполнения трудовых приемов, часть из которых после замечания учителя повторяются снова	Имели место случаи неправильной организации рабочего места, которые после замечания учителя повторяются снова	Имели место нарушения дисциплины и правил т/б, которые после замечания учителя повторялись снова
4	«2»	Ответы свидетельствуют о значительном незнании учебного материала, учащийся не может без учителя найти в нем причинно-следственные связи, относящиеся к классу простейших	Точность изделия выходит за пределы поля допуска	Учащийся не справился с заданием в течении бюджета времени урока	Почти все трудовые приемы выполняются неверно и не исправляются после замечания	Почти весь урок наблюдались нарушения правил организации рабочего места	Имели место многократные случаи нарушения правил т/б и дисциплины
5	«1»	Учащийся абсолютно не знает учебный материал, отказывается от ответа	Учащийся допустил неисправимый брак	Учащийся отказался от выполнения так и не смог к нему приступить	Учащийся совершенно не владеет трудовыми приемами	Полное незнание правил организации рабочего места	Имели место нарушения дисциплины и т/б, повлекшие за собой травматизм

НОРМЫ ОЦЕНКИ ПРАКТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ

Организация труда

Отметка «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила техники безопасности, отношение к труду добросовестное, к инструментам - бережное, экономное.

Отметка «4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлялись самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила техники безопасности.

Отметка «3» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, организации рабочего места.

Отметка «2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, правил техники безопасности, которые повторялись после замечаний учителя.

Приемы труда

Отметка «5» ставится, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «4» ставится, если приемы выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было нарушений правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «3» ставится, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечания учителя, допущены незначительные нарушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «2» ставится, если неправильно выполнялись многие виды работ, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме учащегося или поломке инструмента (оборудования).

Качество изделий (работы)

Отметка «5» ставится, если изделие выполнено точно по чертежу; все размеры выдержаны; отделка выполнена в соответствии с требованиями инструкционной карты или по образцу.

Отметка «4» ставится, если изделие выполнено по чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого.

Отметка «3» ставится, если изделие выполнено по чертежу с небольшими отклонениями; качество отделки удовлетворительное.

Отметка «2» ставится, если изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует образцу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия.

Норма времени (выработки)

Отметка «5» ставится, если задание выполнено в полном объеме и в установленный срок.

Отметка «4» ставится, если на выполнение работы затрачено времени больше установленного по норме на 10%.

Отметка «3» ставится, если на выполнение работы затрачено времени больше установленного по норме на 25%.

Отметка «2» ставится, если на выполнение работы затрачено времени против нормы больше чем на 25%.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по курсу «Технология» составлена в соответствии с законом РФ «Об образовании» от 13 января 1996 года №12-ФЗ. Государственным стандартом общего образования, включающего в себя три компонента (приказ Министерства образования Российской Федерации № 1089 от 05.03.2004 г.).

1. Федеральный компонент – устанавливается Российской Федерацией.
2. Региональный компонент (национально - региональный) – устанавливается субъектом Российской Федерации (№ 1089 от 06.12.2004 г.).
3. Компонент образовательного учреждения – устанавливается образовательным учреждением.

Рабочая программа является типовой, определяющей базовое содержание курса (федеральный компонент общеобразовательных программ) и предназначена для общеобразовательного учреждения.

Рабочая программа разработана на основе программы “Технология” 5 – 11 классы под общей редакцией В. Д. Симоненко, Москва, «Просвещение», 2010 г.

Рабочая программа является адаптированной, так как в классе обучаются дети с ОВЗ. В связи с этим необходимо ввести коррекционно-развивающий компонент для этих обучающихся.

Основные направления коррекционно-развивающей работы

- Совершенствование сенсомоторного развития
- Коррекция отдельных сторон психической деятельности
- Развитие основных мыслительных операций
- Развитие различных видов мышления
- Коррекция нарушений в развитии эмоционально-личностной сферы
- Развитие речи, овладение техникой речи
- Расширение представлений об окружающем мире и обогащение словаря.
- Коррекция индивидуальных пробелов в знаниях.

Содержание коррекционно-развивающего компонента в сфере развития жизненной компетенции для детей с ОВЗ.

- Развитие представлений о собственных возможностях и ограничениях, о насущно необходимом жизнеобеспечении
- Овладение социально-бытовыми умениями, используемыми в повседневной жизни
- Овладение навыками коммуникации
- Дифференциация и осмысление картины мира
- Дифференциация и осмысление своего социального окружения, принятых ценностей и социальных ролей.

Изучение технологии на ступени основного общего образования направлено на достижение следующих целей:

- **освоение** технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов, безопасными приемами труда;
- **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

В процессе преподавания предмета «Технология» решаются следующие задачи:

- формирование политехнических знаний и экологической культуры;
- привитие элементарных знаний и умений по ведению домашнего хозяйства и расчету бюджета семьи;
- ознакомление с основами современного производства и сферы услуг;
- развитие самостоятельности и способности учащихся решать творческие и изобретательские задачи;
- обеспечение учащимся возможности самопознания, изучения мира профессий, выполнения профессиональных проб с целью профессионального самоопределения;

- воспитание трудолюбия, предприимчивости, коллективизма, человечности и милосердия, обязательности, честности, ответственности и порядочности, патриотизма, культуры поведения и бесконфликтного общения;
- овладение основными понятиями рыночной экономики, менеджмента и маркетинга и умением применять их при реализации собственной продукции и услуг;
- использование в качестве объектов труда потребительских изделий и оформление их с учетом требований дизайнера и декоративно-прикладного искусства для повышения конкурентоспособности при реализации. Развитие эстетического чувства и художественной инициативы ребенка.

Решение задач творческого развития личности учащихся обеспечивается включением в программу творческих заданий, которые выполняются методом проектов как индивидуально, так и коллективно. Ряд заданий направлен на решение задач эстетического воспитания учащихся, раскрытие их творческих способностей.

Программа дает возможность осуществить высокий эстетический уровень образования без понижения технико-технологического уровня. При изготовлении изделий, наряду с технологическими требованиями, уделяется большое внимание требованиям эстетическим, экологическим и эргономическим.

Основной формой организации учебного процесса является сдвоенный урок, который позволяет организовать практическую творческую и проектную деятельность, причем проекты могут выполняться учащимися как в специально выделенное в программе время, так и интегрироваться с другими разделами программы.

На изучение курса «Технология» в 5-8 классах выделяется 70 часов ежегодно (по 2 часа в неделю.)

Базовыми для рабочей программы для 5-8 классов являются разделы «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов», «Конструирование и моделирование», «Технология изготовления одежды», «Творческие проектные работы».

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые объекты труда.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы. Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

В основу содержания программы положена идея предметной интеграции. Элементы содержания других общеобразовательных областей, одновременно являющиеся фрагментами образовательной области «Технология» и подлежащие четкой взаимосвязи с интегрирующим курсом, рассматриваются: в естествознании, обществознании, истории, математике и информатике и др. Предметная интеграция в программе способствует формированию целостного представления об изучаемом объекте и предмете, усилению развивающей и культурной составляющей курса, а также рациональному использованию учебного времени.

Рабочая программа предусматривает разные варианты дидактико-технологического обеспечения учебного процесса. В частности, в 5-8 классах (базовый уровень) дидактико-технологическое оснащение включает: тематические плакаты по разделам, инструкционно – технологические карты, лекала, карточки-задания, карточки (практические задания), аудио - и видеотехнику.

Для информационно-компьютерной поддержки учебного процесса предполагается использование программно-педагогических средств, реализуемых помощью компьютера.

Возможны изменения порядка тем и сроков прохождения тем по непредвиденным обстоятельствам (болезнь учителя, болезнь учащихся, курсовая переподготовка учителя, карантин, стихийные бедствия и т.д)

Так как в классах обучаются учащиеся по С(К)К VII вида, домашнее задание дается индивидуально, исходя из усвоения ими программы. Нормы оценок для обучающихся по программе С(К)К VII вида являются нижней границей для общеобразовательных программ.

Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся

VII класс

Учащиеся должны знать:

- о влиянии на качество пищевых продуктов отходов промышленного производства, ядохимикатов, пестицидов, радионуклидов и т. п.;
- общие сведения о полезном и вредном воздействии микроорганизмов на пищевые продукты,;
- о применении системы автоматического проектирования при конструировании и моделировании одежды;
- правила оказания первой помощи при ожогах, поражении электрическим током, пищевых отравлениях;
- виды мясного сырья, понятие о пищевой ценности мяса, способы определения качества мяса, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов;
- санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов, правила оттаивания мороженого мяса, способы разделки мяса в зависимости от его сорта и кулинарного использования;
- правила варки мяса для вторых блюд, способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов, способы определения готовности блюда; посуду и инвентарь, применяемые для приготовления мясных блюд, принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам, требования к качеству готовых блюд, правила подачи готовых блюд к столу;
- способы приготовления пресного теста, раскатки теста, технологии приготовления блюд из пресного теста;
- сервировку стола; правила поведения в гостях, за столом;
- основные свойства искусственных волокон и тканей из них, характеристику сложных переплетений, зависимость свойств тканей от вида переплетения;
- виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах;
- устройство челнока универсальной швейной машины, принцип образования двухниточного машинного стежка, назначение и принцип получения зигзагообразной строчки;
- эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью, материалы и отделки, применяемые при изготовлении сорочек и халатов, правила снятия мерок и их условные обозначения, основные приемы моделирования основы с цельнокроеным рукавом, правила подготовки выкройки к раскрою;
- назначение, конструкция, условные графические обозначения и технология выполнения следующих швов: настрочного с открытым срезом, настрочного с одним закрытым срезом, шва встык, накладного с двумя закрытыми срезами, основные технологические приемы обработки ночной сорочки;
- правила подготовки ткани к раскрою и технологию раскроя ткани, технологическую последовательность обработки ночной сорочки.

Учащиеся должны уметь:

- оказывать первую помощь при ожогах, поражении электрическим током, пищевых отравлениях;
- определять качество мяса, оттаивать мороженое мясо, приготавливать полуфабрикаты из мяса, котлетную и натуральную рубленую массу и полуфабрикаты из нее, выбивать и формовать полуфабрикаты из котлетной массы, готовить блюда из мяса и мясных полуфабрикатов, определять готовность блюд и подавать их к столу;
- приготавливать пресное тесто и блюда из него, защипывать края пельменей, вареников, чебуреков;
- соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы в мастерских;
- применять ткани из искусственных волокон в швейных изделиях;
- определять виды соединений деталей в узлах механизмов и машин; читать кинематические схемы;
- разбирать и собирать челнок, закреплять строчку обратным ходом швейной машины, обметывать срезы деталей и обрабатывать петли зигзагообразной строчкой;

- подбирать ткань и отделку для изготовления ночной сорочки, снимать и записывать мерки, читать и строить чертежи основы с цельнокроеным рукавом, моделировать основу с цельнокроеным рукавом, подготавливать выкройки ночной сорочки к раскрою;
- выполнять на швейной машине настрочной шов с открытым срезом, настрочной шов с одним закрытым срезом, шов встык, накладной шов с двумя закрытыми срезами, обрабатывать ночную сорочку;
- готовить ткань к раскрою, выполнять экономную раскладку выкройки на ткани, раскраивать ночную сорочку, подготавливать детали кроя к обработке, обрабатывать детали кроя, проводить примерку, определять и исправлять дефекты, выполнять окончательную отделку и определять качество готового изделия, отпаривать и пришивать фурнитуру.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ 7 КЛАССА

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование раздела, темы	Количество часов
1.	Вводное занятие	2
2.	Кулинария (физиология питания)	2
3.	Кулинария (технология приготовления пищи)	10
4.	Заготовка продуктов	2
5.	Элементы материаловедения	2
6.	Элементы машиноведения	4
7.	Конструирование и моделирование плечевого изделия	8
8.	Технология изготовления плечевого изделия	14
9.	Технология ведения дома	2
10.	Электротехнические работы	2
11.	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Рукоделие. Вязание крючком	10
12.	Творческие проектные работы	12
	Всего	70

Вводное занятие (2 часа)

Загрязнение окружающей среды отходами промышленного производства, ядохимикатами, пестицидами, радионуклидами и т.п., их влияние на качество пищевых продуктов. Пищевые цепи. Добавки к пищевым продуктам (наполнители, консерванты и др.). Производство экологически чистых продуктов. Правила безопасной работы в кабинете технологии. Правила техники безопасности при работе с электроприборами в школе и дома.

Кулинария (физиология питания) (2 часа)

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Кулинария (технология приготовления пищи) (10 часов)

Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, творог, сметана, варенец, ряженка, кумыс, йогурт, мацони и др.). Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Соблюдение технологических условий приготовления простокваши

(предварительное кипячение молока, соблюдение температурного режима сквашивания, соблюдение правил гигиены). Условия и сроки хранения простокваши. Использование готового кефира в качестве закваски в домашних условиях. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Ассортимент творожных изделий. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления. Значение и место мясных блюд в питании. Виды мясного сырья, его краткая характеристика. Способы определения качества мяса (по цвету, по запаху, с помощью лакмусовой бумажки и др.). Сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов. Санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов. Правила оттаивания мороженого мяса. Краткая характеристика оборудования и инвентаря, применяемых при первичной обработке мяса и приготовления мясных полуфабрикатов. Правила варки мяса для вторых блюд. Способы жаренья мяса и мясных полуфабрикатов. Время жаренья и способы определения готовности блюда. Посуда и инвентарь, применяемые для приготовления мясных блюд. Принцип подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Понятие о простых и сложных гарнирах. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу. Понятие о пищевой ценности фруктов и ягод. Виды фруктов и ягод, используемых в кулинарии. Классификация фруктов и ягод: семечковые, косточковые, субтропические. Свежие, сушеные и свежемороженые фрукты и ягоды. Условия и сроки их хранения и способы кулинарного использования. Содержание во фруктах и ягодах минеральных веществ, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки. Методы определения качества ягод и фруктов. Сроки сбора ягод и фруктов в домашнем хозяйстве. Назначение и правила первичной обработки фруктов и ягод (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка, удаление косточек и др.). Правила размораживания быстро замороженных фруктов и ягод. Блюда из фруктов и ягод. Желирующие вещества. Технология приготовления желе и муссов. Оборудование, инструменты, посуда (миксер, соковыжималка, сбивалка и др.). Оформление готовых блюд и подача их к столу. Состав пресного теста и способы его приготовления. Раскатывание пресного теста. Инструменты для раскатывания теста. Технология приготовления блюд из пресного теста (лапша, пельмени, вареники, галушки, клецки и др.). Способы защипки краев пельменей, вареников, чебуреков и т.п. Основные условия плотной защипки теста. Изменение вкусовых качеств кулинарных изделий из пресного теста путем внесения в него различных добавок (ржаной, рисовой или картофельной муки, сметаны, сыворотки, подсолнечного масла, овощного или фруктового сока и др.). Правила варки пельменей, вареников и других изделий из пресного теста. Способы определения готовности. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Заготовка продуктов (2 часа)

Приготовление различных продуктов: варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов – в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки. Характерные свойства готового варенья (целые, кусочками или дольками плоды, прозрачный сироп). Предварительная сортировка, нарезка и бланшировка плодов перед варкой. Подготовка тары. Значение количества сахара или сахарного сиропа для сохранности и качества варенья. Концентрация сахара, необходимая для консервации плодов и ягод. Способы определения готовности варенья (по состоянию пенки, по распределению ягод в сиропе, по растеканию капли сиропа, по температуре кипения варенья). Исправление прокисшего варенья. Технология приготовления джема, повидла, желе, цукатов. Плоды и ягоды, рекомендуемые для их приготовления.

Элементы материаловедения (2 часа)

Свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон (прочность в сухом и влажном состоянии, сминаемость, воздухопроницаемость). Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Краткие сведения об ассортименте тканей из искусственных волокон. Сложные переплетения нитей в тканях (репс, усиленная саржа, усиленный атлас). Зависимость свойств тканей от вида переплетения.

Элементы машиноведения (4 часа)

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин, их условные обозначения на кинематических схемах. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Порядок сборки и разборки челнока. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.

Конструирование и моделирование плечевого изделия (8 часов)

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к легкому женскому платью и бельевым швейным изделиям. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа выкройки футболки, их условные обозначения. Прибавки на свободу облегания, учитываемые при построении чертежа. Формулы, необходимые для расчета

конструкции основы ночной сорочки. Последовательность построения чертежа выкройки-основы ночной сорочки в М1:4 или в натуральную величину. Модели женского платья и бельевых изделий. Моделирование плечевых изделий путем изменения формы выреза горловины, формы рукава, длины изделия.

Технология изготовления рабочей одежды (14 часов)

Назначение швов: стачных (запошивочного, двойного) и краевых (окантовочного с открытым и закрытым срезами). Конструкция швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.

Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной стороны). Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком. Технология раскроя. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка деталей кроя. Скалывание и смётывание деталей. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов примерки. Стачивание деталей запошивочным или двойным швом. Способ обработки выреза горловины подкройной обтачкой. Обработка срезов рукавов и низа платья швом вподгибку с закрытым срезом, косой обтачкой или тесьмой. Художественная отделка ночной сорочки. Влажно-тепловая обработка. Контроль качества готового изделия.

Технология ведения дома (2 часа)

Эстетика и экология жилища. Интерьер детской, прихожей. Отделка и украшение.

Электротехнические работы (2 часа)

Электроосветительные приборы. Пути экономии электроэнергии. Виды ламп, источников тока, электродвигателей и их характеристики. Правила ТБ работы с электроприборами.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Рукоделие. Вязание крючком.

(10 часов)

Раппорт узора и его запись. Вязание узора по схеме. Работа с журналами мод. Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком (столбик без накида, столбик с накидом, полустолбик и др.). Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком. Шерстяные, шелковые, синтетические, хлопчатобумажные нитки. Подготовка материалов к работе (стирка, перемотка, отбеливание, крашение, распускание старого изделия). Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Приемы работы, правильное положение рук. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора.

Творческие проектные работы (12 часов)

Тематика творческих проектов, этапы выполнения. Инструменты и приспособления. Технологическая последовательность выполнения проекта. Моделирование. Конструирование. Приемы защиты творческих проектов.

Общая информация

Предмет	<i>Технология</i>
Классы	<i>7 а</i>
Учитель	<i>Заринова Рушания Завдатовна</i>
Количество часов в год	<i>70</i>

Из них:	
♦ Лабораторных работ	3
♦ Практических работ	28
Количество часов в неделю	2
Программа	<i>Программы общеобразовательных учреждений Технология 5 -11 классы Москва «Просвещение» 2010 под ред. В.Д.Симоненко</i>
Учебный комплекс для учащихся:	
♦ Учебник	учебник “Технология” для учащихся 7 классов общеобразовательных учреждений. Составитель: Симоненко В. Д., Москва, Издательство «Вентана-Граф», 2010 год
♦ Дополнительная литература	Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 7 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005. – 75с..
Электронные источники информации	• Электронные пособия: Мультимедийная энциклопедия.
	Вышивка крестом.. ЗАО «Новый диск»,
	• Интернет-ресурсы: http://edu.km.ru/opyt/kubyshka2002_k15.htm
	http://www.krugosvet.ru/articles/43/1004369/1004369a1.htm
	http://www.rukodelie.ru
	http://remesla.ru/
	http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/org/pre-school/rassvet/rassvet.html
	http://www.krugosvet.ru/articles/105/1010554/1010554a1.htm http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ryb_dt/toy/
Нормативные документы	• закон «Об образовании»
	• приказ Минобразования России от 05.03.2004 г. № 1089 «Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования»
	• письмо Минобразования России от 20.02.2004 г. № 03-51-10/14-03 «О введении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования»
	• Приказ Минобразования России от 09.03.2004 г. № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для общеобразовательных учреждений РФ, реализующих программы общего образования»
	• Письмо Минобразования России от 07.07.2005 г. «О примерных программах по учебным предметам федерального базисного учебного плана»

	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Федеральный компонент государственного стандарта общего образования</i>
	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Примерные программы по учебным предметам федерального базисного учебного плана</i>

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№№ п/п	Тема (содержание)	Количе ство часов	Контрольные мероприятия:		Дата
			лабораторные работы	Практические работы	
1.	Введение	2		Практическая работа № 1 «Приемы обращения с горячими жидкостями и санитарно-гигиенические требования».	
2.	Кулинария, физиология питания	14	Л/о № 1 « Пищевые добавки, консерванты.».		
			Л/о № 2 « Мясо. Определение свежести мяса по внешним признакам»	Практическая работа № 2 « Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов	
				Практическая работа № 3 «Блюда из жареного мяса»	
				Практическая работа № 4 «Приготовление пельменей или вареников»	
				Практическая работа № 5 « Приготовление блюд из творога»	

				Практическая работа № 6 « Сервировка стола к обеду»	
				Практическая работа № 7 «Сладкие блюда и десерты»	
3.	Элементы материаловедения	2	Л/о № 3 «Виды переплетений нитей в тканях из искусственных волокон»		
4.	Элементы машиноведения	4		Практическая работа № 8 « Принцип получения зигзагообразной строчки»	
				Практическая работа № 9 « Правила ухода за швейной машинкой. Регулировка и наладка швейной машины»	
5.	Конструирование и моделирование	8		Практическая работа № 10 « Снятие мерок»	
				Практическая работа № 11 «Моделирование плечевого изделия»	
				Практическая работа № 12 « Построение чертежа фартук в М 1:1 и М 1:4»	
6.	Технология изготовления плечевого изделия	14		Практическая работа № 13 « Способы переноса контрольных и контурных линий»	
				Практическая работа № 14 «Скалывание и сметывание деталей кроя»	
				Практическая работа № 15 «Обработка выреза горловины обтачкой»	
				Практическая работа № 16 « Проведение примерки. Способы устранения дефектов».	

				Практическая работа № 17 «Стачивание деталей и выполнение отделочных работ»	
				Практическая работа № 18 « Влажно-тепловая обработка. Контроль качества»	
7.	Технология ведения дома	4		Практическая работа № 19 « Выполнение эскиза интерьера детской комнаты»	
8.	Электротехнические работы	2		Практическая работа № 20 « Электроосветительные приборы»	
	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Рукоделие. Вязание крючком.	10		Практическая работа № 21 « Набор петель крючком»	
				Практическая работа № 22 « Способ провязывания крючком»	
				Практическая работа № 24 « Вязание полотна крючком»	
				Практическая работа № 25 « Вязание полотна по кругу. Ажурное вязание»	
	Творческие проекты	12		Практическая работа № 26 «Выбор проекта». Исследовательская работа. Обоснование проекта.	
				Практическая работа № 27 « Конструирование и моделирование базовой модели».	
				Практическая работа № 28 « Защита проекта»	

Поурочно-тематическое планирование уроков ОБЖ в 7 классе

учебник В.Д.Симоненко «Технология 7» *Общее количество по предмету из расчета 2 часа в неделю – 70 час, учитель: Зарипова Р.З*

№ п/п	Наименование раздела программы	Тема урока (этап проектной или исследовательской деятельности)	Количество часов	Тип урока (форма и вид деятельности)	Элементы содержания	Требования к уровню подготовки обучающихся (результат)	Вид контроля, измерители	Дата проведения
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Вводный урок	Вводное занятие	1	Новый материал (объяснение).	Правила ТБ работы в кабинете обслуживающего труда. Введение в курс технологии. Загрязнение окружающей среды отходами промышленного производства, ядохимикатами, пестицидами, радионуклидами и т.п., их влияние на качество пищевых продуктов.	Знать правила ТБ. Уметь использовать их на практике	Опрос	
2		Пищевые добавки	1	Практическая работа	Пищевые цепи. Добавки к пищевым продуктам (наполнители, консерванты и др.). Производство экологически чистых продуктов.	Уметь находить по маркировке на упаковке экологически чистые продукты	Практическая работа № 1	
3-4	Кулинария: физиология питания	Микроорганизмы в жизни человека.	1	Комбинированный	Понятие о микроорганизмах, их полезном и вредном воздействии на пищевые продукты	Знать: о полезных и вредных микроорганизмах, их влиянии на жизнь человека; источниках и путях заражения инфекционными заболеваниями.	Опрос Лабораторная работа № 1	

		Пищевые инфекции и отравления.	1	Комбинированный	Пищевые инфекции и отравления, причины и профилактика. Первая помощь при пищевых отравлениях	Иметь представление о средствах профилактики инфекций и отравлений; первой помощи при них	опрос	
5-6	Кулинария: технология приготовления пищи	Блюда из вареного мяса	2	Комбинированный Практическая работа	Значение и место мясных блюд в питании. Виды мясного сырья, его краткая характеристика. Понятие о пищевой ценности мяса. Схема разделки туши крупного рогатого скота. Санитарные условия первичной обработки мяса и мясных продуктов	Иметь представление о правилах первичной обработки мяса и мясных продуктов	Лабораторная работа № 2. Практическая работа № 2	
7-8		Блюда из жареного мяса	2	Комбинированный Практическая работа	Приготовление полуфабрикатов из мяса. Краткая характеристика оборудования и инвентаря, применяемая при приготовлении мясных полуфабрикатов. Способы жаренья мяса.	Знать правила приготовления полуфабрикатов Уметь готовить блюда из жареного мяса	Контроль качества Практическая работа № 3	
9-10	Кулинария: технология приготовления пищи	Изделия из пресного теста.	2	Комбинированный Практическая работа	Рецептура теста для вареников и пельменей, способы его приготовления. Первичная обработка муки. Рецептuru начинок	Знать состав теста и способ его приготовления; правила первичной обработки муки; рецептuru начинок	Практическая работа № 4 Контроль качества	
11-12		Значение кисломолочных продуктов в питании человека.	2	Комбинированный Практическая работа	Ассортимент кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, творог, сметана, варенец, ряженка, кумыс, йогурт, мацони и др.). Виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов. Соблюдение технологических условий приготовления простокваша. Использование готового кефира в качестве закваски в домашних условиях. Ассортимент творожных изделий. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.	Знать ассортимент кисломолочных продуктов Уметь готовить творог в домашних условиях и блюда из него	Практическая работа № 5 Контроль качества	

13-14		Сладкие блюда и десерты.	2	Практическая работа	Сахар и его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Виды железирующих веществ и ароматизаторов. Рецептура сладких блюд (желе, мусс, суфле, самбук и т.д.)	Иметь представление о железирующих веществах и ароматизаторах; роли сахара в питании человека видах сладких блюд и десертов	Практическая работа № 6	
15-16	Заготовка продуктов	Сладкие заготовки и способы приготовления	2	Комбинированный Практическая работа	Рецептура и способы приготовления варенья, повидла, цукатов, мармелада и т.д. Способы определения готовности, условия и сроки хранения	Знать особенности приготовления сладких заготовок; способы определения готовности; условия и сроки хранения	Практическая работа № 7 Контроль качества	
17-18	Элементы материаловедения	Технология производства и свойства искусственных волокон	2	Комбинированный	Технология производства и свойства искусственных волокон и тканей из них. Использование тканей из искусственных волокон. Виды переплетений нитей в тканях и их влияние на свойства тканей	Иметь представление о технологии производства и свойствах искусственных волокон; областях их применения. Знать виды переплетений и их влияние на свойства тканей	Опрос. Лабораторная работа № 3	
19-20	Элементы машиноведения	Виды соединений деталей в узлах механизмов машин.	2	Комбинированный Практическая работа	Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Устройство качающегося челнока универсальной швейной машины. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки	Иметь представление о видах соединений в узлах механизмов и машин. Знать устройство качающегося челнока; принцип получения двухниточного машинного стежка простой и сложной зигзагообразной строчки	Практическая работа № 8	
21		Наладка швейной машины.	1	Практическая работа	Правила регулировки и наладки швейной машины	Уметь регулировать швейную машину	Практическая работа № 9	
22		Устранение неполадок в работе швейной машины.	1	Практическая работа	Правила регулировки и наладки швейной машины	Уметь регулировать швейную машину	Практическая работа № 9	

23-24	Конструирование и моделирование плечевого изделия	Виды женского легкого платья и спортивной одежды.	2	Комбинированный	Виды женского легкого платья и спортивной одежды. Зрительные иллюзии в одежде. Эскизная разработка модели изделия	Иметь представление о видах женского легкого платья и спортивной одежды, силуэте, стиле, отделках, зрительных иллюзиях. Уметь делать эскизы	Опрос Контроль за действиями	
25		Снятие мерок для плечевого изделия.	1	Комбинированный	Правила снятия мерок для плечевого изделия. Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	Знать и уметь применять правила снятия мерок и последовательность построения основы чертежа плечевого изделия	Практическая работа № 10 Контроль чертежа	
26		Построение основы чертежа ночной сорочки в масштабе 1:4	1	Практическая работа	Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	Знать и уметь применять правила снятия мерок и последовательность построения основы чертежа плечевого изделия	Практическая работа № 10 Контроль чертежа	
27-28		Моделирование изделия выбранного фасона	2	Практическая работа	Особенности моделирования плечевых изделий. Применение цветовых контрастов в отделке швейных изделий	Знать особенности моделирования плечевых изделий. Уметь их применять	Контроль выполнения. Практическая работа № 11	
29-30		Построение чертежа выкройки в натуральную величину	2	Комбинированный Практическая работа	Правила подготовки выкройки к раскрою	Знать и уметь применять правила построения чертежа и подготовки выкройки к раскрою	Практическая работа № 12	
31	Технология изготовления плечевого изделия	Правила подготовки ткани к раскрою .	1	Практическая работа	Правила подготовки к раскрою. Раскладка деталей на ткани с учетом рисунка и фактуры ткани	Знать правила подготовки ткани к раскрою, раскладки деталей на ткани, раскроя ткани.	Контроль за действиями	
32		Раскладка выкройки на ткани	1	Практическая работа	Раскладка деталей на ткани с учетом рисунка и фактуры ткани	Уметь выполнять эти правила	Контроль за действиями	
33-34		Перенос контурных и контрольных точек и линий на деталях кроя.	2	Практическая работа	Способы переноса контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Способы обработки горловины, проймы в зависимости от модели и ткани	Знать и уметь использовать способы переноса контурных и контрольных линий и точек	Практическая работа № 13	

35-36		Обработка деталей кроя.	2	Практическая работа	Правила сметывания деталей кроя	Уметь правильно обрабатывать детали кроя и сметывать изделие	Контроль качества. Практическая работа № 14	
37-38		Обработка выреза горловины .	2	Комбинированный Практическая работа	Правила ТБ ВТО. Правила подкроя обтачки. Технология обработки выреза горловины обтачной	Знать правила ТБ ВТО. Уметь правильно подкраивать обтачку и обрабатывать горловину обтачной	Контроль качества. Практическая работа № 15	
39	Технология изготовления плечевого изделия	Проведение примерки.	1	Практическая работа	Правила проведения примерки.	Знать правила проведения примерки.	Практическая работа № 16	
40		Выявление и устранение дефектов	1		Дефекты и способы их устранения	Уметь выявлять и устранять дефекты		
41-42		Стачивание деталей и выполнение отделочных работ	2	Практическая работа	Способы обработки застежек, пройм и швов. Обработка плечевых срезов тесьмой и притачивание кулиски	Иметь представление о способах обработки застежек, пройм и швов	Практическая работа № 17 Контроль качества	
43		Влажно-тепловая обработка изделия.	1	Практическая работа	Особенности ВТО различных тканей.	Знать особенности ВТО различных тканей; правила проведения контроля качества изделия	Практическая работа № 18 Контроль за действиями	
44		Контроль качества и оценка изделия.	1	Практическая работа	Приемы проведения контроля качества	Знать правила проведения контроля качества изделия	Контроль за действиями	
45-46	Технология ведения дома	Эстетика и экология жилища.	2	Комбинированный	Характеристика основных элементов систем энерго- и теплоснабжения, водопровода и канализации. Правила их эксплуатации. Микроклимат в доме и приборы по его улучшению. Освещение в интерьере	Иметь представление об основных элементах систем обеспечения; правилах их эксплуатации; оптимальном микроклимате и приборах по его поддержанию	Опрос	
47-48		Выполнение эскиза интерьера детской комнаты	2	Практическая работа.	Требования к интерьеру прихожей и детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование декоративных изделий и комнатных растений в интерьере	Знать требования, предъявляемые к прихожей и детской комнате, способы их оформления	Практическая работа № 19	

49-50	Электротехнические работы	Электроосветительные и электронагревательные приборы.	2	Комбинированный. Практическая работа	Электроосветительные приборы. Пути экономии электроэнергии. Виды ламп, источников тока, электродвигателей и их характеристики. Правила ТБ работы с электроприборами	Иметь представление об электроосветительных приборах, электродвигателях и путях экономии электроэнергии. Знать правила ТБ работы с электроприборами	Опрос. Практическая работа № 20	
51		Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Рукоделие. Вязание крючком	Вязание крючком: традиции и современность.	1	Комбинированный	Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Раппорт узора и его запись.	Иметь представление об истории рукоделия; применении его в современной моде. Знать , что такое раппорт узора и как он записывается.	Опрос
52	Инструменты и материалы, узоры и их схемы		1	Комбинированный	Инструменты и материалы	Уметь читать схемы		
53-54	Набор петель крючком		2	Практическая работа	Правила подготовки материалов к работе, подбора размера крючка в зависимости от ниток и узора. Техника набора петель крючком	Знать правила подготовки материалов и подбора крючка. Уметь использовать эти правила в работе; набирать петли крючком	Практическая работа № 21 Качество образца	
55-56	Выполнение образцов вязания различными способами .		2	Практическая работа	Способы провязывания петель. Схема образования петель	Знать и уметь использовать различные способы провязывания петель	Практическая работа № 22 Качество образца	
57-58	Вязание полотна крючком		2	Практическая работа	Техника выполнения различных петель и узоров крючком. Особенности и способы вязания полотна крючком	Уметь читать схемы; выполнять различные петли	Практическая работа № 23 Качество образца	
59-60	Вязание крючком образцов	2	Практическая работа.	Вязание полотна по кругу. Ажурное вязание	Уметь вязать полотно по разным схемам	Практическая работа № 24		
61-62	Творческие проектные работы	Творческий проект и этапы выполнения	2	Комбинированный	Тема проекта. Обоснование. Разработка эскиза. Подбор материалов.	Уметь выбирать сильную и необходимую работу, аргументировано защищать свой выбор, выполнять эскизы и подбирать материалы для выполнения работы	Контроль выполнения	

63-64		Последовательность выполнения проекта	2	Комбинированный. Практическая работа	Организация рабочего места. Подбор необходимого оборудования, материалов и инструментов. Разработка технологической последовательности выполнения основных операций. Поиск дополнительных сведений в литературе	Уметь пользоваться дополнительной литературой, подбирать всё необходимое для выполнения задуманного	Практическая работа № 25	
65-66		Технологический этап	2	Комбинированный	Конструирование базовой модели. Моделирование. Изготовление изделия	Уметь конструировать, моделировать и выполнять намеченные работы	Практическая работа № 26 Контроль выполнения	
67-68		Заключительный этап	2	Комбинированный. Практическая работа	Оценка проделанной работы, выполнение рекламного проспекта. Защита проекта	Уметь проводить самоанализ проделанной работы и защищать её.	Практическая работа № 27	
69-70		Итоговый урок	2	Комбинированный	Оценка проделанной работы, резервное время	Уметь проводить самоанализ, самоконтроль		